Live Wine 2015, comunque la mettiate, si parla sempre di agricoltura e di produzioni.

Sono tanti ormai gli eventi legati al vino. Per certo non sono i nomi che mi attirano, ma i contenuti e i protagonisti. Se poi ad invitarmi sono dei cari amici, questi appuntamenti si trasformano in occasioni di incontri e di saluti. E' per questo che nonostante gli impegni degli ultimi giorni, mi sono ritagliata qualche ora per visitare Live Wine 2015, il salone internazionale del vino artigianale di Milano, una manifestazione dedicata ai vignaioli che lavorano la terra in modo consapevole e sostenibile.

Si parla di agricoltura e di produzioni, sempre e comunque. Stiamo lentamente tornando a ciò che è stato e a ciò che eravamo. Vivevamo grazie all'agricoltura, ma poi ci siamo buttati nelle città svuotando le campagne. Quanto ci manca quella vita all'aria aperta che ci permetteva di stringere tra le mani qualcosa di vero? Tanto lavoro, ma alla fine della giornata una stanchezza diversa. Per questo amo parlare con gli agricoltori, discutere con loro mi permette di approfondire le tematiche di mio interesse.

Qui di seguito riporto alcuni momenti di questa giornata.

Interessante chiacchierata con l'enologo Flavio Faliva di Cà del Vént, a Cellatica in provincia di Brescia. Abbiamo iniziato a parlare confrontandoci sull'uso della solforosa e dei vini cosiddetti naturali. Quando poi nel discorso è stata citata l'agricoltura 'biodinamica', mi è venuto spontaneo sorridere. Ho molto rispetto per chi adotta pratiche che tutelano gli ecosistemi, ma quanto a definirsi biodinamici è tutto un dire. L'inquinamento di molti terreni, oltre che a quello atmosferico, difficilmente permette con coerenza

l’applicazione delle teorie di Rudolf Steiner. Comunque sia, ammiro chi si orienta verso scelte di coltivazione che permettano di ottenere produzioni senza chimica.



Flavio Faliva Enologo Cà del Vént – Cellatica (BS)

Spostandomi allo stand successivo, mi sono dedicata all’assaggio di Masquè Perricone 2012 Porta del Vento, dell’azienda agricola Marco Sferlazzo di Camporeale, in provincia di Palermo. Pubblicando l’immagine su Instagram mi è venuto spontaneo scrivere: “Degusto ottimi vini poco proposti. Ristoratori, osate!” La risposta di uno di loro è stata immediata: “*Osiamo! Peccato che molte persone non capiscono e chiedono vini conosciuti o a basso costo*” Francesco D’Oriano, titolare dell’Osteria La Biscaggina di Livorno. Capisco che non sia facile, ma il compito del ristoratore è anche quello di guidare il cliente verso scelte valide e alternative.

Apprezzo molto chi lo fa con me. Ma torniamo al vino… Perricone, un raro e antico vitigno autoctono siciliano, caratterizzato da grappoli a forma conica. Un vino poco conosciuto che nasce in una vallata ventosa in provincia di Palermo che ho apprezzato per il carattere.



Maquè Perricone 2012 Porta del Vento – Camporeale (PA)

Basilicata, una regione che conosco poco. Forse è per questo che mi sono fermata davanti allo stand di Antono Cascarano dell'azienda agricola Camerlengo di Rapolla, in provincia di Potenza. Un architetto che ha deciso a quarant'anni di iniziare a produrre vino continuando la tradizione del nonno Giovanni. Ho assaggiato 'Accamilla' 2013 Malvasia IGP, dedicato a Camilla, il suo Bull dog scomparso. Non sono molto attratta dai vini bianchi, ma alcuni, tra cui questo, sono davvero interessanti.



Antonio Cascarano dell'azienda agricola Camerlengo – Rapolla (PZ)

Un piacere incontrare Stefano Menti dell'azienda agricola Giovanni Menti di Gambellara, in provincia di Vicenza. Le mie origine venete mi hanno richiamato a lui. Notate i tappi a vite e a corona delle sue bottiglie nell'immagine che lo ritrae. Nonostante molti siano sfavorevoli, ad eccezioni di alcune tipologie di vino, sono una valida alternativa all'uso del sughero e agli spiacevoli inconvenienti che ne derivano. Inoltre, come ho scritto recentemente, sono ben accetti nei paesi nordici per la loro comodità nel portarsi a casa il vino non terminato al ristorante.



Stefano Menti

Conoscete l’Isola del Giglio? Si trova in provincia di Grosseto, di fronte al Monte Argentario. Ha bellissime spiagge e un mare limpidissimo. Ci sono stata anni fa, per la precisione a Giglio Castello, tra mura medievali e piccole cantine. Ho avuto modo di ritrovare quelle terre bevendo Ansonaco Carfagna di uva ansonaca in purezza, dell’azienda agricola Artura. Il consiglio è di non berlo freddo, o meglio, di berlo a temperatura di cantina.



Vigneto Altura

Mentre stavo andando via ho visto lo stand di Fulvio Bressan. Non lo conoscevo personalmente, sapevo però delle polemiche che recentemente l'hanno riguardato. Volevo farmi un'idea del personaggio, ruvido per certi versi, per me, dopo averlo conosciuto, assolutamente innocuo. Ci siamo presentati e abbiamo condiviso esperienze. Riporto un passaggio che condivido della sua filosofia: "*Non sono biologico, anche se la mia regola personale mi impone condizioni di vigna e di cantina ancora più severe di quelle delle varie 'certificazioni'. Non sono biodinamico, perché so che purtroppo le regole possono essere cavalcate dalle mode, e so che nulla è più facile che imporre regole per poi violarle, approfittandosi, così, dell'ingenuità degli altri.*" Per ora mi accontenterò delle impressioni che ho avuto conoscendolo in una fiera, con un semplice scambio di opinioni. Ovviamente ho assaggiato anche il suo vino. Quando una persona mi ha chiesto

cosa ne pensassi, ho risposto che il suo vino è il vino di Bressan.





Fulvio Luca Bressan – Farra D'Isonzo (GO)

Dovevo proprio scappare… il tempo a mia disposizione era finito. Non prima però di avere fatto un'ultima cosa. Mi aspettava un piatto di Tajarin ai funghi e pomodoro preparato dal mio caro Mauro Musso, un vero artigiano della pasta che utilizza solo materie prime di qualità. Vi invito a leggere cliccando QUI, alcune sue indicazioni sull'Agricoltura naturale. Aprite la mente!



Mauro Musso e i suoi Tajarin